

■ CANCALE

GASTRONOMIE. Agneau AOP : un mets de plus en plus apprécié



A Cancale, au port de la Houle, le Maître-restaurateur, Christophe Wasser, en compagnie de sa brigade, composée de William Baslé et Ghislain Flessel.

Les moutons de la baie du Mont Saint-Michel donnent une viande unique distinguée désormais par une Appellation d'origine protégée. De la Pentecôte à la fin janvier, c'est l'herbe qui lui confère, sans excès de gras, cette tendresse et son arôme si particulier.

De part et d'autre du Couesnon, treize éleveurs de pré-salés de la Manche et de l'Ille-et-Vilaine sont aux petits soins pour leurs agneaux qui évoluent sur une zone de pâturage recou-

verte à chaque vive-eau par les marées, et en font naître environ 2 000 par an. Il leur aura fallu pas loin de deux décennies pour décrocher le précieux label, gage d'une plus grande notoriété ainsi que d'un prix et de débouchés garantis, du fait de la rareté de ce produit.

« La saison vient de commencer et bat son plein en juin, juillet et août, quand la végétation offre sa plus belle gamme esthétique et nutritive, et se poursuit avec le

début d'automne », souligne le président de l'AOP du pré-salé, Yannick Frain. « Cette appellation d'origine protégée est un gage de qualité précieux. On a la fierté, via ce label, de maintenir la tradition de notre produit, de continuer ce que quatre générations avant nous faisaient ».

A table

Pour faire apprécier la saveur de ce mets prestigieux, il n'est que de venir le déguster à la table

du restaurant « L'Ormeau », au port de la Houle, chez le Maître-restaurateur Christophe Wasser, labellisé Restaurant du terroir. « Cet agneau haut de gamme est devenu une alternative de plus en plus appréciée et j'ai commencé à en mettre en 2012 ». Pour le propriétaire du restaurant et de l'Hôtel Continental, cela demeure une valeur sûre. « Nous en achetons un par semaine, voire deux », souligne-t-il. « Nous le proposons en diverses formules, soit à la carte, en trois préparations, le gigot, la côte et un parmentier, ou soit encore au menu, en deux préparations, l'épaule et le parmentier... Egalement en plats du jour : le foie, en persillade, le parmentier et un navarin d'agneau aux petits légumes... »

Le consommateur plébiscite les différents plats. Il en redemande et vient parfois spécialement pour ça. « Une dizaine de personnes en commandent par jour... ». Ce produit haut de gamme se vend et se vend bien. Le label lui donne un gain de 50 % supplémentaire. Recherché par les gourmets et beaucoup de restaurateurs, l'agneau de pré-salé de la baie du Mont-Saint-Michel a encore de belles années devant lui...